SCHNEIDETECHNIK HOFMANN®

Betriebsanleitung (Original)
User Instructions
Instructions d'utilisation

Aufschnittschneidemaschine
Slicing Machine
Trancheur à jambon

(Bitte für künftige Verwendung aufbewahren)
(Please keep for future use)
(A conserver pour utilisation ultérieure)

❏ A2707 ❏ A2707 VS

❏ A3007 ❏ A3007 VS ❏ A3007 DS
❏ A3307 ❏ A3307 DS

Maschinen-Nr. / Machine-No.
No. de la machine/Machinennr.:
Baujahr/Constr. Year

Walter Hofmann AG
Maschinen & Waagen
Industriestrasse 30
CH-4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62 923 13 13

CORMINBOEUF SA
BALANCES - TRANCHEUSES - MACHINES
1752 VILLARS-SUR-GLÂNE
026 402 61 51 / 079 674 52 68

Inhaltsverzeichnis

D

1.	**Sicherheit**	**3**
1.1.	Einführung	3
1.2.	Sicherheitshinweise	3
1.3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	3
1.4.	Emissionen	3
1.5.	Gefahrenquellen	3
1.6.	Arbeitsplatz	3
1.7.	Zugelassene Bediener	3
1.8.	Arbeitskleidung	4
1.9.	Schutzeinrichtung	4
1.10.	Verhalten im Notfall	4
1.11.	Vor der ersten Inbetriebnahme	4
2.	**Beschreibung**	**4**
2.1.	Übersicht	4
2.2.	Technische Daten	4
2.3.	Elektrische Daten	4
2.4.	Zubehör	5
3.	**Transportieren, Aufstellen**	**5**
3.1.	Transportieren	5
3.2.	Anforderungen an den Aufstellort	5
3.3.	Anschliessen	5
3.4.	Prüfen der Maschine	5
3.5.	Drehrichtung des Messers prüfen (nur Drehstrom)	5
4.	**Bedienen**	**5**
4.1.	Vor der Inbetriebnahme	5
4.2.	Schneiden	7
4.3.	Resteschneiden	7
4.4.	Maschine ausschalten	7
5.	**Reinigen**	**7**
5.1.	Vorbereiten	7
5.2.	Schlitten abklappen	8
5.3.	Messerabdeckplatte abnehmen	8
5.4.	Messerabstreifer abnehmen	8
5.5.	Restehalterplatte abnehmen	8
5.6.	Maschine reinigen	8
5.7.	Messer und Messerring reinigen	8
5.8.	Zusammenbau	9
6.	**Wartung**	**9**
6.1.	Schmieren / Ölen	9
7.	**Messer schärfen**	**9**
7.1.	Beschreibung des Messerschärfers	9
7.2.	Maschine vorbereiten	9
7.3.	Messerschärfer aufsetzen	9
7.4.	Messer schärfen	9
7.5.	Grat prüfen	9
7.6.	Messer abziehen	9
7.7.	Messerschärfer abnehmen	10
7.8.	Messer wechseln	10
8.	**Fehler beseitigen**	**10**
9.	**Ersatzteile bestellen**	**10**

1. Sicherheit

1.1. Einführung

Die Aufschnitt-Maschinen sind mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurden einer Sicherheitsprüfung und -abnahme unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Missbrauch drohen dennoch Gefahren

- für die Gesundheit
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen

- für ihre Tätigkeit ausgebildet / eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

1.2. Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:

⚠ Warnung!
bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten.

⚠ Vorsicht!
bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen eintreten

i Wichtig!
bezeichnet Anwendungstips und andere besonders wichtige Informationen.

1.3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnitt-Maschinen sind ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel wie z.B.

- Wurst, Rouladen, Fisch, Schinken und Käse bestimmt.
- Brot / Obst und Gemüse

Schneiden Sie kein Schneidgut mit Knochen. Entfernen Sie vorhandene Metalklammern am Schneidgut. Schneiden Sie Lebensmittel nicht im gefrorenem Zustand. Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs- Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

1.4. Emissionen

Typ	Schaldruckpegel, EN ISO 11204 im Leerlauf
alle	< 69 db (A)
Typ	Schwindungsgesamtwert
alle	< 2,5 m/s²

1.5. Gefahrenquellen

Das Drehen des Messers kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Restehalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn der Restehalter angehoben ist, besteht die Gefahr, dass er plötzlich herunterfällt, wenn Sie den Schlitten bewegen. Verwenden Sie den Restehalter daher stets, um das Schneidgut von oben oder von der Seite auf den Schlitten zu drücken. Die Aufschnitt-Maschine arbeitet mit Netzspannung. Die Maschine darf daher nicht geöffnet werden.

1.6. Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn Sie aufrecht und sicher stehen. Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein-/Austaster und den Einstellknopf.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich. Die Maschine muß standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das unter 2.2 angegebene Gewicht und die leichte Vibration aushält.

1.7. Zugelassene Bediener

Mit der Aufschnitt-Maschine dürfen nur Personen arbeiten,

- die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben
- die vom Betreiber in die Bedienung eingewiesen wurden
- die über die von der Maschine ausgehenden Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden.

Die Maschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet und repariert werden (Mechaniker, Elektriker).

Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten.

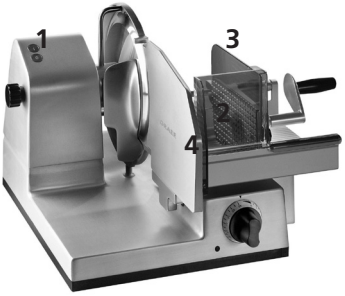
1.8. Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften.

Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz.

1.9. Schutzeinrichtung

POS	Einrichtung	Funktion
1.	Aus-Taster	Sofortiges Ausschalten
2.	Daumen-schutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen zur Stirnseite des Messers
3.	Zwangs-geführter Restehalter	Verhindert Zugriff zur Stirnseite und zur Stirnfläche des Messers
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgenommen werden, wenn die Anschlagplatte über die 0-Stellung hinweg zum Endanschlag gestellt wird und die Messerschneide überdeckt ist.



Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen

- täglich vor Arbeitsbeginn
- nach jeder Wartung oder Reparatur

Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion.

Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen. Das Entfernen, Verändern oder Unwirksammachen der Schutzeinrichtungen ist verboten

1.10. Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten Aus-Taster drücken.

1.11. Vor der ersten Inbetriebnahme

Prüfen Sie

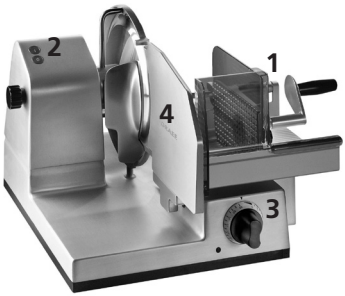
- die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- die Ausrüstung und Funktion der Maschine nach Abschnitt 2

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

2. Beschreibung

2.1. Übersicht

1. Schlitten mit Restehalter
2. Ein-/ Ausschalter
3. Einstellknopf für Schnittstärke
4. Anschlagplatte



2.2. Technische Daten

	A2707 / A2707 VS	A3007 / A3007 VS / A3007 DS	A3307 / A3307 DS
Abmessung (LxBxH mm)	540 x 510 x 390	600 x 570 x 420	650 x 605 x 445
Gewicht	ca. 26 kg	ca. 37 kg	ca. 38 kg
Messer-durchmesser	270 mm	300 mm	330 mm
Schnitthöhe	170 mm	196 mm	223 mm
Schnittlänge	230 mm	260 mm	300 mm
Schnittstärke	0 - 15 mm	0 - 24 mm	0 - 24 mm
Messer-drehzahl	190 / min	230 / min	230 / min

2.3. Elektrische Daten

Netzspannung / Frequenz	Wechselstrom 230 V / 50 Hz Drehstrom 400 V / 50 Hz

Leistungs-aufnahme	A 2707 ca. 300 W / A 3007 und A 3307 ca. 500 W

2.4. Zubehör

Betriebsanleitung
Zweischeiben - Spezialmesserschärfer
Spezialöl

3. Transportieren, Aufstellen

3.1. Transportieren

Die Aufschnitt-Maschinen wiegen je nach Typ ca. 27 - 38 kg. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Transportwagen. Stellen Sie die Schnittstärke vor dem Transport unter -0-, indem Sie den Einstellknopf bis zum Endanschlag drehen.

Schieben Sie den Schlitten ganz nach vorn und fixieren Sie ihn ausreichend mit Klebeband.

3.2. Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- Ausreichend stabil, standsicher, eben, waagerecht.
- Ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden.
- Platzbedarf nach folgen der Aufstellung
- Für optimalen Gebrauch sind die aufgelisteten Maße vorzusehen.

Modell	Standfläche	Arbeitsfläche
2707 / VS	min. 470 x 370 mm	min. 740 x 550 mm VS = 950 x 620 mm
3007 / VS	min. 540 x 440 mm	min. 880 x 660 mm VS = 1020 x 690 mm
3307 / DS	min. 540 x 440 mm	min. 910 x 690 mm

- Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.
- Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.

3.3. Anschliessen

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Prüfen Sie, ob die Netzabsicherung den Angaben im Abschnitt 2.2 entspricht. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Netzstecker in die vorgesehene Steckdose einstecken.

3.4. Prüfen der Maschine

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zuwandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage (vergleiche 3.2).

3.5. Drehrichtung des Messers prüfen (nur Drehstrom)

⚠ Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Einstellknopf für Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Nicht in das laufende Messer greifen.

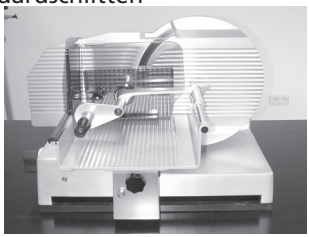
- Drücken Sie den Ein- Taster. Die Maschine läuft.
- Prüfen Sie die Drehrichtung des Messers. Das Messer muß von oben nach unten, gegen das Schneidgut laufen.

4. Bedienen

4.1. Vor der Inbetriebnahme

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen (Abschnitt 1.9)
- Reinigen Sie die Maschine gründlich (Kapitel 6)

4.1.1. Version A2707 / A3007 mit Standardschlitten

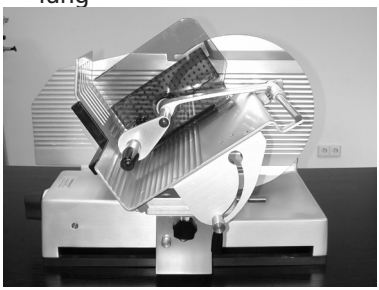


4.1.2. Version A2707 VS / A3007 VS mit Vario-Slice-Schlitten

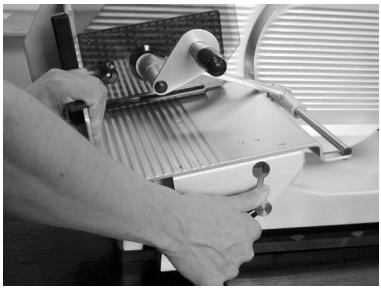
4.1.2.1. Verwendung des Vario-Slice-Schlittens

Der Vario-Slice-Schlitten ermöglicht es, insbesondere kleinkalibriges rundes Schneidgut ohne Wursthalteleiste in der gekippten Stellung zu schneiden.

4.1.2.2. Kippen des Schlittens in „V-Stellung“



- Schalten Sie die Maschine aus.
- Greifen Sie den Schlitten so mit der linken Hand am schwarzen Winkelgriff, dass der Daumen an der unteren Rundung des Schlittens anliegt.
- Ziehen Sie den auf der rechten Seite befindlichen schwarzen Hebel in Richtung Bediener, um den Schlitten auszurasten.

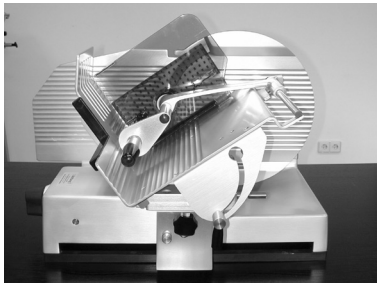


- Bei der Kippbewegung kann der Hebel wieder losgelassen werden. Ein seitlicher Schutz verhindert das ungewollte Greifen unter den Schlitten.
- Führen Sie mit der linken Hand die Kippbewegung am Schlitten in die „V-Stellung“ aus bis der Schlitten hörbar einrastet.
- Sie können nun auf die gleiche Weise wie in Normalstellung das Schneidgut schneiden (Kapitel 4.2)

4.1.2.3. Kippen des Schlittens in Normalstellung

- Das Kippen des Schlittens in die Normalstellung läuft umgekehrt ab.
- Schalten Sie die Maschine aus.
- Greifen Sie den Schlitten so mit der linken Hand am schwarzen Winkelgriff, dass der Daumen an der unteren Rundung des Schlittens anliegt.
- Ziehen Sie den auf der rechten Seite befindlichen schwarzen Hebel in Richtung Bediener, um den Schlitten auszurasten.
- Bei der Kippbewegung den Hebel wieder loslassen.
- Führen Sie mit der linken Hand die Kippbewegung am Schlitten in die Normalstellung aus bis der Schlitten hörbar einrastet

4.1.2.4. Aufsetzen / Abnehmen des Schlittens

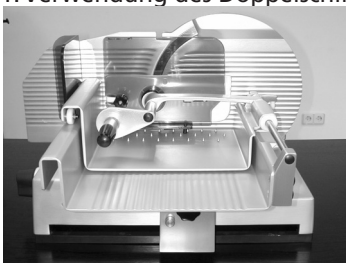


Der Schlitten wird in der gekippten Stellung aufgesetzt und abgenommen, dadurch lässt er sich leichter reinigen.

Das Aufsetzen und Abnehmen des Schlittens wird in Kapitel 5 beschrieben.

4.1.3. Version A3307 DS mit Doppelschlitten

4.1.3.1. Verwendung des Doppelschlittens



Der Doppelschlitten ermöglicht es, insbesondere Rouladenfleisch sicher zu fixieren und zu schneiden. Er besteht aus dem eigentlichen Schlitten und einer zusätzlichen Auflage mit Spitzenplatte, die sich mit dem Restehalterarm in Richtung Messerachse verschieben lässt. Zum Schneiden von anderem

Schneidgut und zum Reinigen lässt sich die zusätzliche Auflage leicht entfernen.

Der Schneidevorgang wird in Kapitel 4.2 beschrieben.

4.1.3.2. Aufsetzen / Abnehmen des Schlittens

Die zusätzliche Auflage des Doppelschlittens lässt sich wie folgt abnehmen:

- Klappen Sie den Restehalterarm hoch.
- Greifen Sie die Auflage mit beiden Händen jeweils außen an den hochgezogenen Kanten und heben Sie sie vorsichtig nach oben ab.

Zum Aufsetzen der Auflage verfahren Sie umgekehrt:

- Klappen Sie falls erforderlich den Restehalterarm hoch.
- Setzen Sie die Auflage auf den Schlitten auf, so dass sich die Spitzenplatte an der Messerseite befindet und drücken Sie die abgewinkelte Kante auf die Kunststoffhülse auf der Restehalterstange.

Das Aufsetzen und Abnehmen des eigentlichen Schlittens wird in Kapitel 5 beschrieben.

4.2. Schneiden

⚠ Warnung!

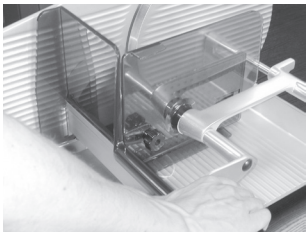
Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Einstellknopf für Schnittstärkeneinstellung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Nicht in das laufende Messer greifen.

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück
- Restehalter anheben
- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen.

- Legen Sie den Restehalter oben auf das Schneidgut
- Drücken Sie den grünen Ein-Taster. Die Maschine läuft.
- Das Schneidgut mit der Hand zum Anschlag führen.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.

4.3. Resteschneiden

- Drücken Sie den grünen Ein-Taster. Die Maschine läuft.
- Drücken Sie den Rest mit dem Restehalter gegen die Anschlagplatte.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.



4.4. Maschine ausschalten

- Drücken Sie den roten Aus-Taster.
- Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über -0- hinaus. So ist die Schneide des Messers abgedeckt.

5. Reinigen

Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

⚠ Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.

ℹ Wichtig!

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene.

Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs- und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung agressive Reinigungs- und Hygienemittel. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen!

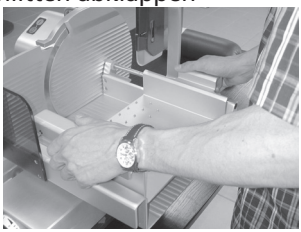
Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

5.1. Vorbereiten

- Drücken Sie den roten Aus-Taster.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag über „0“ hinaus. So ist die Stirnseite des Messers abgedeckt.

5.2. Schlitten abklappen



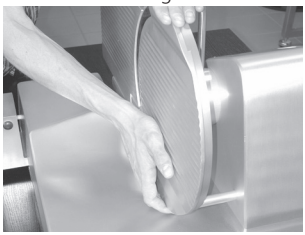
- Ziehen Sie den Schlitten ganz zurück.
- Drehen Sie die Rändelschraube am Schlittenfuß los.
- Ziehen Sie den Schlitten mit beiden Händen nach oben aus den Schlittenfuß heraus, so dass der Schlitten nicht verkantet.

i Wichtig!

Der Schlitten kann nur abgenommen werden, wenn der Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht ist.

5.3. Messerabdeckplatte abnehmen

- Ziehen Sie schnitthemmende Schutzhandschuhe an.
- Drehen Sie die Rändelschraube am Motorkörper los. Drücken Sie hierbei die Messerabdeckplatte leicht gegen das Messer.
- Nehmen Sie die Messerabedeckplatte ab, indem Sie sie mit beiden Händen oben und unten greifen und vom Messer wegziehen.



5.4. Messerabstreifer abnehmen

Ziehen Sie den Messerabstreifer nach oben heraus. (Schwalbenschwanzführung)

5.5. Restehalterplatte abnehmen

i Wichtig!

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie die Restehalterplatte nur bei abgenommenen Schlitten entfernen.

- Klappen Sie den Restehalter hoch.
- Lösen Sie die Rändelschraube der Restehalterplatte.

- Ziehen Sie die Restehalterplatte ab.

5.6. Maschine reinigen

Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen.

⚠ Vorsicht !

Verletzungsgefahr! Schutzhandschuhe benutzen!

i Wichtig !

Teile nicht aufeinanderlegen. Gefahr der Beschädigung.

Reinigen Sie das Messer mit einem Leinenlappen vorsichtig aussen und innen. Reinigen Sie alle Flächen der Maschine.

5.7. Messer und Messerring reinigen

⚠ WARNUNG! Scharfes Messer!

- Nur reinigen, wenn der Schlitten ausgekippt und der Anschlag somit geschlossen ist.
- Angefeuchtetes Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Messerschutzring einfädeln.
- Reinigungstuch mit den Händen ein oder zweimal entlang des Messerschutzringes durchziehen.

- Nasses Tuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen abwischen.
- Die Messerrückseite genauso reinigen. Anschließend Messer mit trockenem Tuch in der gleichen Art abtrocknen.

5.8. Zusammenbau

- Setzen Sie die Messerabdeckplatte auf und drehen Sie die Rändelschraube am Motorkörper in die Messerabdeckplatte hinein.
- Setzen Sie die Restehalterplatte in den Restehalter ein.
- Setzen Sie den Schlitten in den Schlittenfuß ein.
- Drücken Sie den Schlitten mit beiden Händen kräftig nach unten.
- Drehen Sie die Rändelschraube am Schlittenfuß fest.
- Setzen Sie den Messerabstreifer von oben in die Schwalbenschwanzführung ein, und drücken Sie ihn vorsichtig nach unten.

6. Wartung

6.1. Schmieren / Ölen

⚠ Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Warten ausschalten.

i Wichtig!

Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle.

Geben Sie monatlich ein wenig Öl an:

- Die Restehalterstange (1)
- Die Schlittenführungsstange (2)

7. Messer schärfen

7.1. Beschreibung des Messerschärfers

1. Schärfstein
2. Abziehstein
3. Anschlagnase
4. Rändelschraube
5. Einstellknopf

6. Abziehposition
7. Schärfposition

⚠ Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen. Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.

7.2. Maschine vorbereiten

Reinigen Sie vor Beginn des Schleifvorgangs das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten. (Kap. 5)

7.3. Messerschärfer aufsetzen

- Stellen Sie den Anschlag auf größte Schnittstärke ein.
- Schieben Sie den Schlitten in Mittelposition
- Stellen Sie den Messerschärfer mit den Einstellknopf auf Position -0-.
- Setzen Sie den Messerschärfer auf den Anschlag und schieben Sie ihn zum Messer hin bis die Anschlagnase des Schärfers an dem Messerring anliegt.
- Setzen Sie den Messerschärfer mit dem Rändelknopf am Anschlagfest.

7.4. Messer schärfen

- Schalten Sie die Maschine mit dem grünen Ein-Taster ein.
- Drehen Sie den Einstellknopf auf die Schleifposition -1-. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.

7.5. Grat prüfen

- Schleifen Sie, bis ein leichter Grat entsteht.
- Schalten Sie die Maschine mit dem roten Aus-Taster aus.
- Nehmen Sie den Messerschärfer ab. Schieben Sie einen spitzen Bleistift langsam von der Messerabdeckplatte zur Schneide.
- Fühlen Sie an der Messerschneide einen Wiederstand? Das ist der beim Schleifen entstandene Grat.
- Wenn noch kein Grat entstanden ist, schleifen Sie noch etwas weiter und prüfen erneut.

7.6. Messer abziehen

Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, drehen Sie den Einstellknopf auf die Abziehposition „2".

Lassen Sie die Maschine noch einige Umdrehungen laufen, bis kein Grat mehr vorhanden ist.

Schalten Sie die Maschine nach dem Abziehen mit dem roten Aus -Taster aus.

7.7. Messerschärfer abnehmen

- Drehen Sie den Einstellknopf des Messerschärfers auf Position (0).
- Lösen Sie die Rändelschraube am Schärfer und nehmen Sie ihn vorsichtig nach oben ab.
- Drehen Sie den Anschlag ganz zu.
- Reinigen Sie die Maschine und das Messer vom Schleifstaub. (Kap 5)

7.8. Messer wechseln

⚠ Warnung!

Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden.

i Wichtig!

Das Messer muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring 6 mm übersteigt.

8. Fehler beseitigen

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsstange ist trocken	Schlittenführungsstange ölen
Restehalter geht schwer	Restehalterstange ist trocken	Restehalterstange ölen
Schlitten lässt sich nicht abnehmen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlag ganz schließen
Schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen
Schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über zulässige 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

9. Ersatzteile bestellen

i Wichtig!

Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Hofmann.

Bei Ersatzteilbestellung geben Sie bitte folgendes an:

Maschinennummer / Baujahr / Typ / Betriebsspannung / Teilebeschreibung

SCHNEIDETECHNIK
HOFMANN®

Elektro-Aufschnittschneidemaschine _____

Maschinen-Nr.:

Garantie:

Datum:

Händler:

Herstellergarantie

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 12 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, üblichen Verschleiß entstanden sind und Mängel welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.

Walter Hofmann AG, Maschinen & Waagen, Industriestrasse 30, CH-4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62 923 13 13, Fax.: +41 (0) 62 922 21 22, Email: info@hofmann-ag.ch, Internet: www.hofmann-ag.ch

D

CE EG - Konformitätserklärung

Walter Hofmann AG - Industriestrasse 30 - CH-4912 Aarwangen

Hiermit erklären wir, das die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Aufschnittmaschine

der Typen

A 2707, A 2707 VS, A 3007, A 3007 VS, A 3007 DS, A 3307,

A 3307 DS

in der von uns gelieferten Ausführung den Bestimmungen folgender EG-Richtlinen entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG
EG-Niederspannungsrichtline	2006/95/EG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

EN 1974
EN 60204-1

Name des Dokumentenbevollmächtigten: Andreas Hofmann
Adresse des Dokumentenbevollmächtigten: Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen

Bei einer nicht mit der Walter Hofmann AG abgestimmten Änderung an der Maschine verliert die Erklärung ihre Gültigkeit.

Aarwangen, den 11.12.2009

Andreas Hofmann
Geschäftsführer

Reinigungsplan			Bedienungsanleitung beachten	
Arbeitsschritte	**Reinigungsmittel**	**Verfahren**	**Reinigungsgerät**	**Hinweise**
Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärkeneinstellung schließen. Netzstecker ausziehen		
Demontage der abnehmbaren Teile		Gemäß der Bedienungsanleitung		
Grobreinigung	Manuell	Entfernen der Produktreste	Kunststoffschaber / Kunststoffspachtel	Beginn direkt nach Schneidende, auch bei den abzunehmenden Teilen.
Reinigung	P3 topax 56 RAN-Fettlöser Pril mit Desinfektion	Nach gründlichem Vorspülen (max. 40°C) Wasser, Einwirkzeit ca. 20 min.	Bürste, Wanne, Reinigungstuch, Handsprühgerät	Alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
Desinfizieren Zusatzmaßnahme	P3 alcodes	Manuell sprühen	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	Zusätzliche Absicherung, Abstand beim Sprühen ca. 30 cm
Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 40°C	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät, Wasserschlauch	Abgenommene Teile
Kontrollieren		Visuell auf optische Sauberkeit		
Trocknen		Trockenreiben, an der Luft trocknen	Einweg-Reinigungstuch	Maschine demontierte Teile
Pflegen	Öle für den Lebensmittelbereich mit H1 Zulassung. z. B. Graef Spezialöl	Auftragen, aufsprühen	Einweg-Reinigungstuch, Handsprühgerät	Schneidgutberührungstele vor Arbeitsbeginn abspühlen
Montage		In umgekehrter Reihenfolge wie Demontage		Personal muß saubere desinfizierte Hände haben
Vorsichtsmaßnahmen		Maschine abdecken wenn Umgebung mit Spritzgeräten gereinigt wird		

Die Angaben beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.

Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmittel mitgelieferten Sicherheits- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

D

1. P3 topax 56 (Phosphatsäure) Hersteller: Henkel, Düsseldorf

Einsatz: 3 % Lösung !!!Wichtig!! Mischung beachten!
z.B. 20 Liter = 300 ml P3 topax 56 (nach Herstellerangaben bei 45°C)

RAN-Fettlöser mit Keimstop

Einsatz:	25 ml auf 20 Liter
Einwirkzeit	ca. 20 Minuten
	Nachspülen mit klarem Wasser bei ca. 40°C

2. P3 alcodes Desinfektionsmittel Hersteller: Henkel, Düsseldorf

Einsatz:	Auf Oberflächen unverdünnt aufsprühen und mit feuchten Tuch nachwischen
Einwirkzeit:	keine

Bei Verwendung von nicht von uns freigegebener Reinigungsmittel lehnen wir jegliche Gewährleistung ab.

Abnehmbare Teile niemals in der Spülmaschine reinigen!

Es sind entsprechende Maßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht.

Die Maschine muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden.

Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.

Wichtig!

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene.

Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Reinigungs- und Hygienemittel. Neutralisieren Sie nach der Reinigung agressive Reinigungs- und Hygienemittel. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen!

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

Table of content

1.	**Safety**	**16**
1.1.	Introduction	16
1.2.	Safety instructions	16
1.3.	Intended use	16
1.4.	Emissions	16
1.5.	Sources of hazard	16
1.6.	Work place	16
1.7.	Authorised operator	16
1.8.	Workwear	16
1.9.	Protective equipment	17
1.10.	Behaviour in an emergency	17
1.11.	Prior to initial operation	17
2.	**Description**	**17**
2.1.	Overview	17
2.2.	Tecnical data	17
2.3.	Electrical data	17
2.4.	Accessories	18
3.	**Transport / Installation**	**18**
3.1.	Transportation	18
3.2.	Requirements on place of installation	18
3.3.	Connection	18
3.4.	Checking the machine	18
3.5.	Check the direction of blade rotation (three-phase current only)	18
4.	**Operation**	**18**
4.1.	Prior to initial operation	18
4.2.	Cutting operation	20
4.3.	Cutting end pieces	20
4.4.	Switching the machine off	20
5.	**Cleaning**	**20**
5.1.	Preparation	20
5.2.	Detaching the carriage	20
5.3.	Removing the blade covering plate	21
5.4.	Removing the blade scraper	21
5.5.	Removing the last slice device plate	21
5.6.	Cleaning the machine	21
5.7.	Blade and blade ring cleaning	21
5.8.	Assembly	21
6.	**Maintenance**	**21**
6.1.	Lubrication	21
7.	**Sharpening of blade**	**22**
7.1.	Description of the sharpening unit	22
7.2.	Preparation	22
7.3.	Putting on the blade sharpener	22
7.4.	Sharpening the blade	22
7.5.	Checking for burr	22
7.6.	Removing the burr on the blade	22
7.7.	Taking off the blade sharpener	22
7.8.	Changing the blade	22
8.	**Fault finding**	**22**
9.	**Ordering spare parts**	**23**

EN

1. Safety

1.1. Introduction

The slicing maschines have been fitted wit h safety devices. They were subjected t o a safety inspection and acceptance test.

In case of operating errors or misuse, hazards may occur nonetheless for

- the health of the operation
- the machine or other material assets of the operator.

All persons who are involved in the erection, operation, servicing and repair of t he machine have to

- be trained for their activities
- precisely observe these operating instructions

1.2. Safety instructions

These operating instructions use the following symbols and keywords:

Warning!
indicates a potentially hazardous situation. In case of non-observation of the note, severe injuries may be caused.

Caution!
indicates a potentially hazardous situation. In case of non-oberservation of the note, slight injuries may be caused.

Important!
indicates application tips and other espe cially important information.

1.3. Intended use

The slicing machines are intended exclusively for cutting foodstuffs, such as

- sausage, beef olives, meat, ham and cheese.
- Bread, Fruit and Vegetables

Do not attempt to slice food that has bones. Remove any metal braces on the goods to be sliced. Do not cut any frozen foodstuffs. Unauthorised modifications of the machine are prohibited for safet y reasons. (page 10) Te operating,

servicing and repair conditions described in these operating instructions have to be adhered to.

1.4. Emissions

Type	Noise level acc to, EN ISO 11204 at idling
all	< 69 db (A)
Type	Virbration total value
all	< 2,5 m/s²

1.5. Sources of hazard

The rotating blade may sever parts of the body. Your fingesrs, in particular the thumbs, are at risk. For this reason, do not reach into the space between the last slice device and the blade and/or the thickness plate as long as the thickness plate has not been closed completely. When the last slice device is lifted, there is a risk that it drops suddenly when you move the carriage. Therefore use the last slice device always to press the product down from the carriage. The slicing machine operates with mains voltage. Therefore the machine must not be opened.

1.6. Work place

Operate the machine only, if you are standing upright and securely. Stand in front of the machine looking at the on-off switch and the adjustment button.

Keep the work place clean and well arrange. The machine has to be set up on a secure and scarriage support which will withstand a weight of approx. 18 kg and slight vibrations.

1.7. Authorised operator

The slicing machine may be operated by persons only, who

- have read and understood the operating conditions,
- have been trained for the operation,
- who have been made acquainted with the hazards caused by the machine and with the hygiene instructions (page 6).

The machine may be services and repaired by trained expert staff only (mechanic, electrician).

Please ensure that no authorised persons can use, clean or service the machine.

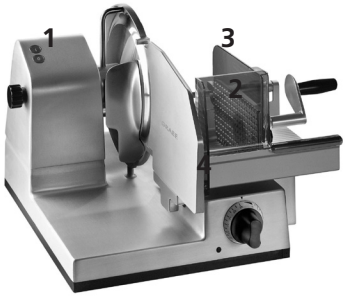
1.8. Workwear

Wear tight-fitting clothing when operating the machine. Observe the hygiene regulations. Wear protective gloves with wrist protection when

servicing and cleaning the blade.

1.9. Protective equipment

Item	Equipment	Function
1.	Off-switch	Immediate shut-down
2.	Thumb protection	Prevents accidental grip twith the thumb pointing to the face side of the blade.
3.	Guided end food holder	Prevents access to front side and face of blade.
4	Locking of the thickness plate	The carriage can be removed only, if the thickness plate is placed at the end stop beyond the 0-position and the blade is covered.



Check the safety equipment
- everyday before starting to work
- after every servicing or repair work

Check for prescribed condition and function.

Commission expert staff to remove any defects. The removal, modification or disabling of the safety equipment is prohibited.

1.10. Behaviour in an emergency

In an emergency press the red off switch immediately.

1.11. Prior to initial operation

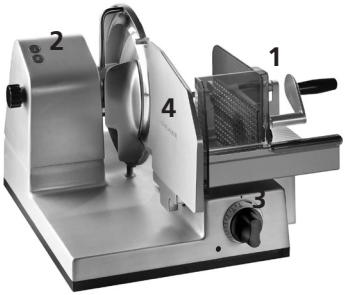
Please check
- the safety equipment in keeping with chapter 1.9.
- the equipment and function of the machine in keeping with chapter.
- Defects and deviations have to be removed prior to operation.

2. Description

EN

2.1. Overview

1. Carriage with last slice device
2. On / Off switch
3. Adjusting knob for cutting thickness
4. Thickness plate



2.2. Tecnical data

	A2707 / A2707 VS	A3007 / A3007 VS / DS	A3307 / A3307 DS
Measures (LxBxH mm)	540 x 510 x 390	600 x 570 x 420	650 x 605 x 445
Weight	ca. 26 kg	ca. 37 kg	ca. 38 kg
Blade diameter	270 mm	300 mm	330 mm
Cutting height	170 mm	196 mm	223 mm
Cutting lenght	230 mm	260 mm	300 mm
Cutting thickness	0 - 15 mm	0 - 24 mm	0 - 24 mm
Blade speed	190 / min	230 / min	230 / min

2.3. Electrical data

Mains voltage / Frequency	Alternating currrent 230 V / 50 Hz Three-phase current 400 V / 50 Hz
Power consumption	A2707 approx. 300 W / A3007 / A 3307 approx. 500 W

EN

2.4. Accessories

Operating instructions
Special two-disk blade sharpener
Special oil

3. Transport / Installation

3.1. Transportation

The slicing machine weighs approx. 27 to 38 kg. Use a suicarriage transport unit for longer transport distances. Prior to transport set the cutting thickness to below - 0 - by turning the adjusting knob to the stop. Push the carriage right to the front and use sticky tape to immovable.

3.2. Requirements on place of installation

The support has to meet the following requirements:

- sufficient stability, steadiness, level, horizontal
- sufficient height permitting upright standing during the cutting process
- space required according to the following list
- the dimensions listed are required for optimum use

Model	Space required	Working area
2707 / VS	at least. 470 x 370 mm	at least. 740 x 550 mm VS = 950 x 620 mm
3007 / VS	at least. 540 x 440 mm	at least. 880 x 660 mm VS = 1020 x 690 mm
3007 / DS	at least. 540 x 440 mm	at least. 910 x 690 mm

- Locate the machine in an area with little in-company movement
- do not place the machine in the vicinity of doors; in the swivelling range of opening doors; in the access area of a door

3.3. Connection

- Please check whether the local operating voltage corresponds with the data rendered on the typeplate. In case of deviations the
- machine must not be connected.
- Please check whether the mains fuse meets the data rendered in chapter 2.2. In case of deviations the machine must not be connected.
- Plug the mains plug into the socket provided.

3.4. Checking the machine

- Please check the safety equipment in keeping with chapter 1.9.
- Please check whether the machine is operational when switched on. Does the machine itself or the support start creeping ? In the affirmative, ensure a more solid support (see chapter 3.2).

3.5. Check the direction of blade rotation (three-phase current only)

Warning!

Rotating blade! May sever fingers. Do not reach into the running blade !

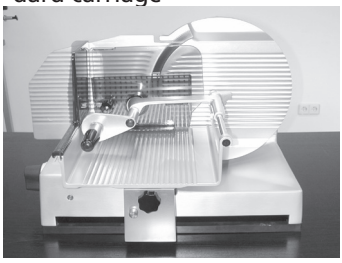
- Press the On button. The machine starts up.
- • Check the direction of blade rotation. The blade must turn from the top downwards against the product.

4. Operation

4.1. Prior to initial operation

- Please check the safety equipment (chapter 1.9).
- Thoroughly clean the machine (chapter 6).

4.1.1. Version A2707 / A3007 with standard carriage

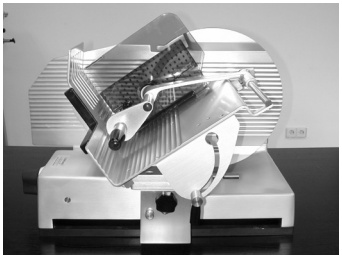


4.1.2. Version A2707 VS / A3007 VS with Vario-Slice carriage

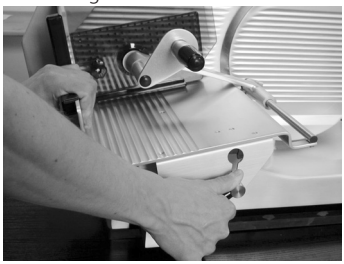
4.1.2.1. Using the Vario-Slice carriage

The Vario-Slice carriage allows you to slice round products, especially narrow ones, in a tilted position without a product fence.

4.1.2.2. Tilting the carriage to the V position



- Switch off the machine
- Hold the carriage with your left hand by the black handle, so that your thumb is touching the bottom round edge of the carriage.
- Pull the black lever on the right towards you so that the carriage latches in.



- During the tilting motion you can let go of the lever again. A side guard prevents you from accidentally reaching underneath the carriage.
- Using your left hand, tilt the carriage to the V position until you hear the carriage latch in.
- You can now slice the product in the same way as in the normal position (section 4)

4.1.2.3. Tilting the carriage to the normal position

Tilt the carriage to the normal position in the reverse order.

- Switch off the machine
- Hold the carriage with your left hand by the black handle, so that your thumb is touching the bottom round edge of the carriage.
- Pull the black lever on the right towards you so that the carriage unlatches.
- Let go of the lever while you tilt the carriage.
- Using your left hand, tilt the carriage to the normal position until you hear the carriage latch in.

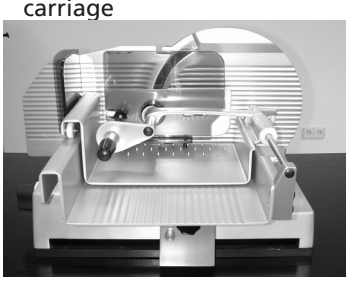
4.1.2.4. Attaching and detaching the carriage

Attach and detach the carriage while it is in the tilted position. This makes it easier to clean.

Section 5 describes how to attach and detach the carriage.

4.1.3. Version A3307 DS with carriage with feed carriage

4.1.3.1. Using the carriage with feed carriage



The carriage with feed carriage allows you to safely fix and slicing goods, for example roulade meat.

It consists of the carriage itself and an additional support with a spiked plate which can be

moved along the axis of the blade with the last slice clamp arm.

The additional support can be easily removed to slice other products and for cleaning.

The slicing process is described in section 4.2.

4.1.3.2. Attaching and detaching the carriage

Take off the additional support of the carriage with feed carriage as follows:

- Lift up the last slice clamp arm.
- Hold the support with both hands by the raised edges and carefully lift it out.

To put on the support, the procedure is reversed:

- Lift up the last slice clamp arm in necessary.

- Put the support on the carriage so that the spiked plate faces the blade and press the angled edge onto the plastic sleeve on the last slice clamp rod.

Section 5 describes how to attach and detach the carriage itself.

4.2. Cutting operation

⚠ Warning!

Rotating blade! May sever fingers. Do not reach into the running blade !

- Pull the carriage all the way back.
- Lift the last slice device
- Place the product at the rear carriage wall

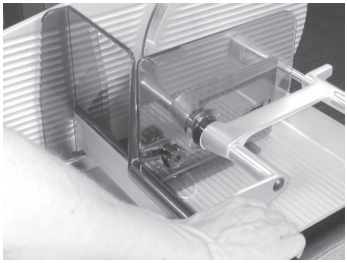
- Place the last slice device from the top on to the product
- Press the green on button. The machine will start operating.
- Lift the last slice device
- Push the carriage forward and backward for cutting.

4.3. Cutting end pieces

Press the green on button. The machine will start operating.

Push the carriage forward and backward for cutting. Press the product with the end

piece holder against the top plate.



4.4. Switching the machine off

- Press the red off button.
- Turn the adjusting knob for the cutting thickness clockwise to top, beyond - 0 - to cover the blade edge.

5. Cleaning

The machine has to be cleaned thoroughly at least once a day.

⚠ Warning !

Rotating blade ! May sever fingers. Switch the machine off prior to cleaning. Remove the mains plug. Always wear protective gloves with writ protection for cleaning the blade.

i Important !

Please observe the sequence given for cleaning. Do not use any scouring agents to clean the machine, as they scratch the metal surface and thus have a negative effect on hygiene.

Only use commercially available detergents and hygiene agents. Neutralise aggressive detergents and hygiene agents after cleaning. Never use a steam or high pressure cleaner to clean the machine ! In case of non-observation of the above points our warranty will become ineffective.

5.1. Preparation

- Press the red off button.
- Remove the mains plug from the socket.
- Turn the adjusting knob for the cutting thickness clockwise up to the stop, beyond - 0 -, so that the face of the knife is covered.

5.2. Detaching the carriage

- Pull the carriage all the way back.
- Unscrew the knob on the base of the carriage.
- Lift the carriage out of the base with both hands,

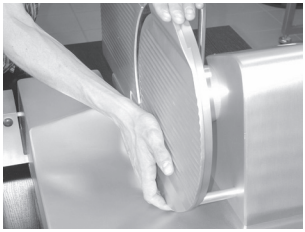
taking care not to let it jam.

i Important

The carriage can be dropped down only, if the adjusting knob for the cutting thickness is turned clockwise to stop.

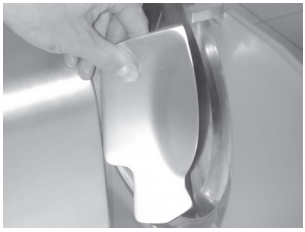
5.3. Removing the blade covering plate

- Put on safety gloves.
- Unscrew the knob on motor body. Push the blade cover plate gently against the blade.
- Take off the blade cover plate by holding it in both hands by the top and bottom and lifting it away from the blade.



5.4. Removing the blade scraper

Pull up the deflector. (Swallow-tail guide)



5.5. Removing the last slice device plate

i Important!

For safety reasons the last slice device plate may removed only when the carriage has been removed.

- Lift up the food holder
- Loosen the knob on the last slice clamp plate.

- Pull off the last slice clamp plate

5.6. Cleaning the machine

Clean removable and non-removable parts according to the cleaning schedule.

⚠ Warning !

Danger of injury ! Wear protective gloves !

i Important !

Do not place the parts on top of each other. Risk of damage.

Use a linen cloth to carefully clean the blade on the inside and outside. Clean all surfaces of the machine.

5.7. Blade and blade ring cleaning

⚠ WARNING!

The blade is sharp!

Only clean it when the carriage is tilted out and the limit stop is closed.

- Push a dampened cleaning cloth between blade and blade protection ring from the front.
- Using both hands, pull the cleaning cloth against the blade guard ring once or twice.
- Press a damp cloth against the blade surface and wipe off the blade slowly from the centre to the edges.
- Clean the rear side of the blade in the same way.
- Rub the blade dry with a clean cloth in a similar fashion.

5.8. Assembly

- Put on the blade cover plate and screw the knob on the motor body into the blade cover plate.
- Put in the last slice clamp plate into the last slice clamp.
- Put carriage into the carriage base.
- Push down the carriage firmly with both hands.
- Tighten the knob on the base of the carriage.
- Lower the blade scraper into the swallow-tail guide and carefully press it down.

6. Maintenance

6.1. Lubrication

⚠ Warning !

Rotating blade ! May sever fingers.

Switch off the machine prior to servicing.

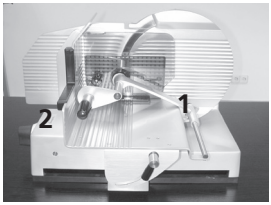
i Important !

EN

Only use oils released by us for lubrication.

Apply a bit of oil to the following units once a month:

- last slice device rod (1)
- inside of housing (2)



7. Sharpening of blade

7.1. Description of the sharpening unit

1. Grindstone
2. Honingstone
3. Stop cam
4. Knob
5. Adjusting knob
6. Honing position
7. Shapren position

Warning !

Rotating blade ! Can sever fingers. Only use the sharpening unit supplied along with the machine for sharpening. The blade may be sharpened by trained expert staff only.

7.2. Preparation

Clean the machine and the blade thoroughly (chapter 5)

7.3. Putting on the blade sharpener

- Set the limit stop to the highest slicing thickness.
- Push the carriage to the middle position
- Set the blade sharpener to position 0 using the adjusting knob.
- Place the blade sharpener on the limit stop and push it to the blade until the stop lug of the blade sharpener touches the blade ring.
- Place the blade sharpener with the thumb wheel on the limit stop.

7.4. Sharpening the blade

- Switch on the machine with the green On button.
- Turn the adjusting knob to the grinding position 1. Grinding begins. The duration of grinding depends on the condition of the blade.

7.5. Checking for burr

- Grind until a slight burr is formed.
- Switch off the machine with the red Off button.
- Take off the blade sharpener. Slide a sharpened pencil slowly from the blade cover plate to the cutting edge.
- Do you feel any resistance at the blade cutting edge? That is the burr produced from sharpening.
- If there is no burr, continue sharpening and check it again.

7.6. Removing the burr on the blade

- If a burr has formed on the blade edge, turn the adjusting knob to the honing position (2).
- Allow the machine to run for a few revolutions until the ridge is removed.
- After deburring, switch off the machine with the red Off button.

7.7. Taking off the blade sharpener

- Turn the adjusting knob of the blade sharpener to position 0.
- Undo the knob on the sharpener and carefully lift it off.
- Fully close the thickness plate.
- Clean the machine and the blade of grinding dust (section 5)

7.8. Changing the blade

Warning !

The blade is sharp ! It can cause serious injury even when it is not moving. The blade may only be changed by a service engineer.

i Important !

The blade must be replaced: - If the spacing between the blade edge and the blade guard ring exceeds 6 mm.

8. Fault finding

Fault	Cause	Solution
Carriage is stiff	Carriage rod is dry	Graese carriage rod

Last slice device is stiff	Last slice device rod is dry	Graese holder rod
Carriage cannot be tilted	Carriage lock is blocked	Close stop
Bad cut	Blade is blunt	Sharpen blade
Bad sharping result	Grinding disc are greasy	Replace grinding discs
Blade cannot be sharpened	More than the permissible 6 mm have been ground	Replace blade

9. Ordering spare parts

i Important !

Use original spare parts from Hofmann only.

In case of orders for spare parts, please indicate as follows:

machine number / year of construction / type / operating voltage / parts description

SCHNEIDETECHNIK
HOFMANN®

Electric slicing machine

Machine-No.:

Warranty:

Date:

Dealer:

With this product you have purchased an approved high-quality product. Thank you very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of 12 months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects.
Claims which have been caused by improper use, usual wear and tear, and defects which only have a marginal influence upon the functionality or the value of the appliance are not contained within the guarantee.

Walter Hofmann AG, Maschinen & Waagen, Industriestrasse 30, CH-4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62 923 13 13, Fax.: +41 (0) 62 922 21 22, Email: info@hofmann-ag.ch, Internet: www.hofmann-ag.ch

CE EC Declaration of confirmity

Walter Hofmann AG - Industriestrasse 30 - CH-4912 Aarwangen

EN

We herewith declare that the design of the machine specified below

Slicing Machine

of the types

A 2707, A 2707 VS, A 3007, A 3007 VS, A 3007 DS, A 3307,

A 3307 DS

in the design supplied by us complies with the provisions of the following EC directives:

EC Machinery Directive	2006/42/EG
EC EMV Directive	2004/108/EG
EC Low Voltage Directive	2006/95/EG

The following harmonized standards and technical specifications have been applied:

EN 1974
EN 60204-1

Name of the authorized represantive: Andreas Hofmann
Adress of the authorized represantive: Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen

Changes to the the machine not authorized by Walter Hofmann AG invalidate the present declaration.

Aarwangen, 11.December 2009

Andreas Hofmann
Managing Director

EN

Cleaning Plan			Observe the operating instructions	
Working steps	**Detergent**	**Process**	**Cleaning unit**	**Note**
Preparatory		Close cutting thickness, pull the mains plug		
Dismounting of the removable parts		According to the operating instructions		
Rough cleaning	Manual	Remove the product remainders	Plastic scraper / Plastic spatula	Start directly after knife end, also in case of removable parts
Cleaning	P3 topax 56 RAN fat solvent Pril with disinfectant	After thorough rinsing with water (max. 40°C) reaction time appr. 20 minutes	Brush, tub, cleaning cloth, hand spray	All dismounted and fixed machnie parts
Desinfaction additional measure	P3 alcodes	Manual spray	Disposable cleaning cloth, manual spray	Additional protection, spray distance appr. 30 cm
Rinsing	Drinking water	Temperature max. 40°C	Disposable cleaning cloth, hand spray, water hose	Other removable machine parts
Checking		Visually for optical cleanliness		
Drying		Rub dry, dry in air	Disposable cleaning cloth	Machine, dismounted parts
Care	Food oils with H1 approval, e.g. Henkel P3, service oil	Apply, spray	Disposable cleaning cloth, manual spray	Rinse parts in contact with product to be cut prior to work
Assembly		In reverse sequence to disassembly		Staff needs clean and disinfected hands
Safety measures		Cover machine when cleaning surrounding area with spray guns		

The data refer to a single-shift operation.
The safety and product data sheet supplied with the detergents and disinfectants have to be observed.

1. P3 topax 56 (Phosphoric acid) Manufacturer: Henkel, Düsseldorf, Germany

Concentration 3 % solution !!!Important!! Observe mixture!
e.g. 20 litres = 300 ml P3 topax 56 (at 45°C according to the instructions of the manufacturer)

RAN fat solvent with germicide

Concentration: 25 ml on 20 litres
Reaction time appr. 20 minutes
Rinse again with clear water at approx. 40°C

2. P3 alcodes disinfectant Manufacturer: Henkel, Düsseldorf, Germany

Use: Spray on to the surface undiluted, and wipe with a moist cloth
Reaction time: None

We shall assume no guarantee if detergents are used that have not been approved by us.

Never clean any removable parts in the dish washer!

Corresponding measures have to be taken so that the surrounding areas are not affected.

The machine has to be cleaned thoroughly at least once a day.

⚠ Warning !
Rotating blade ! May sever fingers. Switch the machine off prior to cleaning. Remove the mains plug. Always wear protective gloves with writ protection for cleaning the blade.

i Important !
Please observe the sequence given for cleaning. Do not use any scouring agents to clean the machine, as they scratch the metal surface and thus have a negative effect on hygiene.
Only use commercially available detergents and hygiene agents. Neutralise aggressive detergents and hygiene agents after cleaning. Never use a steam or high pressure cleaner to clean the machine ! In case of non-observation of the above points our warranty will become ineffective.

Sommaire

F

1.	**Sécurité**	**29**
1.1.	Introduction	29
1.2.	Indications sur la sécurité	29
1.3.	Utilisation appropriée de la machine	29
1.4.	Emissions sonores	29
1.5.	Danger de blessures	29
1.6.	Poste de travail	29
1.7.	Utilisateurs qualifiés	29
1.8.	Vêtements de travail	30
1.9.	Dispositifs de sécurité	30
1.10.	Comportement en cas d'urgence	30
1.11.	Avant la première utilisation	30
2.	**Description**	**30**
2.1.	Vue d'ensemble	30
2.2.	Caractéristiques techniques	30
2.3.	Caractéristiques techniques de l'alimentation secteur	31
2.4.	Accessoires	31
3.	**Transport, installation**	**31**
3.1.	Transport	31
3.2.	Exigences à l'emplacement de la machine	31
3.3.	Raccordement électrique	31
3.4.	Contrôle de la machine	31
3.5.	Vérification du sens de rotation de la lame (uniquement courant triphasé)	31
4.	**Utilisation**	**31**
4.1.	Avant la mise en marche	31
4.2.	Tranchage	33
4.3.	Trancher des restes (talon)	33
4.4.	Eteindre la machine	33
5.	**Nettoyage**	**33**
5.1.	Mesures préliminaires au nettoyage	33
5.2.	Retrait du chariot	34
5.3.	Démontage de la plaque de protection du couteau	34
5.4.	Retrait du racleur de la lame	34
5.5.	Démontage de la plaque du pousse-talon	34
5.6.	Nettoyage de la machine	34
5.7.	Assemblage	34
6.	**Entretien**	**35**
6.1.	Graissage / Huilage	35
7.	**Affûtage du couteau**	**35**
7.1.	Description de l'affûteur	35
7.2.	Mesure préliminaires	35
7.3.	Mise en place de l'affûteur	35
7.4.	Affûtage de la lame	35
7.5.	Vérification de l'arête	35
7.6.	Retrait de la lame	35
7.7.	Retrait de l'affûteur	35
7.8.	Remplacement de la lame	36
8.	**Elimination des problèmes**	**36**
9.	**Pièces de rechange**	**36**

1. Sécurité

1.1. Introduction

Les trancheurs à jambon sont équipés de dispositifs de sécurité. Ils ont été soumis à un contrôle et des essais concernant la sécurité.

Cependant, toute utilisation non conforme aux instructions d'utilisation ou manipulation incorrecte comporte des risques pour:

- la santé de l'utilisateur
- la machine et autres biens de l'exploitant.

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utlisation, l'entretien et la réparation de la machine doivent:

- avour été formées à son maniement et informées sur la machine
- se conformer exactement aux instructions d'utilisation.

1.2. Indications sur la sécurité

Dans cex instructins d'utilisation, les symboles et avertissements suivants sont employés:

⚠ Danger!

désigne une situation potentiellement dangereuse. Si ce symbole n'est pas pris en considération, des blessure graves peuvent intervenir.

⚠ Attention!

désigne une situation potentiellement dangereuse. Si ce symbole n'est pas pris en considération, des blessures légères peuvent intervenir.

i Important!

désigne des indications pratiques quant à l'emploi et d'autres informations particulièrement importantes.

1.3. Utilisation appropriée de la machine

Les trancheurs sont exclusivement destinés à trancer des aliments prévus à cet effet, comme par ex.:

- saucisses, paupiettes, viandes, jambons et formages.
- Pain / Fruits et légumes

Ne pas couper un produit contenant des os.

Retirer les attaches en métal présentes sur le produit à couper. Ne tranchez pas d'aliments surgelés. Pour raisons de sécurité les transformatins ou modifications de la machine faites par L'utilisateur -de son propre chef- sont interdites. Les conditions d'utilisation et d'entretien prescirtes dans ces instructions d'utilisation doivent être absolument respectées.

1.4. Emissions sonores

Type	Niveau sonore, EN ISO 11204 au point mort
Tous	< 69 db (A)
Type	Valeur totale des vibrations
Tous	< 2,5 m/s²

1.5. Danger de blessures

Le couteau rotatif peut vous couper les doigts, en particulier le pouce. Pour cette raison, ne mettez pas votre main dans l'espace entre la plaque du pousse-talon et le couteau, respectivement la plaque de butée, tant que celle-ci n'est pas complètement fermée. Si le pousse-talon est levé, il est possible qu'il retombe d'un coup quand vous mettez le chariot en mouvement. Utilisez donc toujours le pousse-talon pour appuyer l'aliment à trancer par le haut ou par le côté contre le chariot. Le trancheur est un appareil électrique. Il ne doit pas être ouvert.

1.6. Poste de travail

N'utilisez la machine que si vous êtes debout et en position stable. Positionnez-vous face à la machine de facon à voir l'interrupteur (Marche/Arrêt) et le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches. Maintenez votre poste de travail propre et ordonné. La machine doit être posée de facon stable sur un support solide, en mesure de supporter le poids indiqué au paragraphe 2.2 et de résister à des vibrations légères.

1.7. Utilisateurs qualifiés

Cette machine ne doit être utilisée que par des personnes:

- ayant lu et compris les instructions d'utilisation,
- ayant été formées à son utlisation par l'exploitant de la machine,
- ayant été informées sur les risques liés à l'utilistion et les consignes d'hygiène

La machine doit être uniquement entretenue et réparée par un personnel qualifié (mécanicien, électricien).

Sur votre lieu de travail, prenez des mesures qui empêcheront que des personnes non qualifiées utilisent, nettoient ou entretiennent la machine.

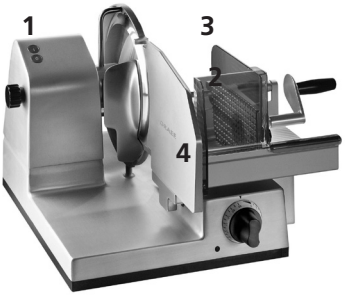
1.8. Vêtements de travail

Portez des vêtements près du corps pendant l'utilisation de la machine. Tenez également compte des consignes d'hygiène. Pendant les travaux de nettoyage et d'entretien du couteau, portez des gants de protection avec protection du pouls.

F

1.9. Dispositifs de sécurité

Pos	Dispositif	Fonction
1.	Bouton (Arrêt)	Arrêt immédiat de la machine
2.	Porection du pouce	Empêche tout contact du pouce dû au hasard avec le côté tranchant du couteau
3.	Pousse-talon guidé	Empêche tout contact avec le côté tranchant et la suface extérieure du couteau
4	Verrouillage de la wegplaque de butée	Le chariot peut être uniquement enlevé, si la plaque de butée est positionnée au-delà de la position-0, c'est-à-dire en fin de course, et si la lame du couteau est recouverte.



Vérifiez les dispositifs de sécurité

- chaque jour avant de commencer le traivail,
- après chaque entretien ou réparation.

Vérifiez non seulement le montage correct des pièces de l'appareil mais aussi son bon fonctionnement.

Faites effectuer les réparations par le personnel qualifié. Il est interdit d'enlever, de modifier ou de neutraliser les dispositifs de sécurité.

1.10. Comportement en cas d'urgence

En cas d'urgence, appuyer immédiatement sur le bouton rouge (Arrêt).

1.11. Avant la première utilisation

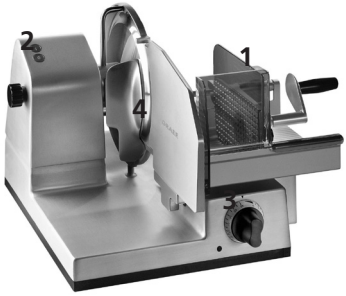
Vérifiez:

- les dispositifs de sécurité selon les instructions du paragraphe 1.9,
- l'équipement et le fonctionnement de la machine selon les paragraphes 2

2. Description

2.1. Vue d'ensemble

1. Chariot avec pousse-talon
2. Interrupteur (Marche/Arrêt)
3. Bouton de réglage pour l'épaisseur des tranches
4. Plaque de butée



2.2. Caractéristiques techniques

	A2707 / A2707 VS	A3007 / A3007 VS / DS	A3307 / A3307 DS
Dimensions (LxBxH mm)	540x510 x390	600x570 x420	650x605 x445
Poids	ca. 26 kg	ca. 37 kg	ca. 38 kg
Diamètre du couteau	270 mm	300 mm	330 mm
Hauteur de coupe	170 mm	196 mm	223 mm
Longueur de coupe	230 mm	260 mm	300 mm

Epaisseur de coupe	0 - 15 mm	0 - 24 mm	0 - 24 mm
Nombre de tours de la lame	190 / min	230 / min	230 / min

2.3. Caractéristiques techniques de l'alimentation secteur

Raccordement au secteur/ Fréquence	Courant alternativ 230 V / 50 Hz Courant triphasé 400 V / 50 Hz
Puissance absorbée	A2707 ca. 300 W / A3007 / A 3307 ca. 500 W

2.4. Accessoires

Livret d'instructions d'utilisation

Affûteur spécial à deux meules pour couteau

Huile spéciale

3. Transport, installation

3.1. Transport

Les trancheurs à jambon pèsent, suivant le type de machine entre 26 et 28 kg. Utilisez pour les longs transports dans l'entreprise un chariot adapté. Avant le transport, mettez le réglage de l'épaisseur de tranche en dessous du 0, en tournant le bouton de réglage jusqu'en fin de course.

Poussez le chariot de la machine complètement vers l'avant et fixez le solidement avec une bande adhésive.

3.2. Exigences à l'emplacement de la machine

Le support doit répondre aux exigences suivantes:

- Suffisamment solide, stable, plat et horizontal.
- Suffisamment haut pour une position droite lors de la coupe.
- Place nécessaire conforme au tableau suivant.
- Pour une utilisation optimale les dimensions suivantes doivent être prises en compte pour la surface de travail

Modèle	Place nécessaire	Surface de travail
2707 / VS	min. 470 x 370 mm	min. 740 x 550 mm VS = 950 x 620 mm
3007 / VS	min. 540 x 440 mm	min. 880 x 660 mm VS = 1020 x 690 mm
3007 / DS	min. 540 x 440 mm	min. 910 x 690 mm

- Placez la machine en dehors des zones de mouvements du poste de travail.
- Ne mettez pas la machine en place près d'une porte: ni dans la zone de pivotement d'une porte, ni dans la zone d'accès d'une porte.

3.3. Raccordement électrique

- Vérifiez que la tension du secteur correspond aux indications sur la plaque signalétique désignant le type de la machine. Si elles diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension!
- Vérifiez que le fusible du réseau correspond aux indications données au paragraphe 2.2. Si les indications diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension.
- Branchez la fiche secteur de la machine sur la prise murale qui lui est destinée.

3.4. Contrôle de la machine

- Vérifiez les dispositifs de sécurité suivant les indications du paragraphe 1.9.
- Vérifiez si la machine bouge lorsqu'elle est branchée. Le poste de travail est-il stable et en mesure de supporter l'utilisation de la machine? Si non, procurez-vous un support adapté (voir 3.2)

3.5. Vérification du sens de rotation de la lame (uniquement courant triphasé)

⚠ Danger !

Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. N'approchez pas votre main du couteau en rotation!

- Appuyez sur l'interrupteur Marche. La machine tourne.
- érifiez le sens de rotation de la lame. La lame doit avoir un mouvement de haut en bas, sur le produit à trancher.

4. Utilisation

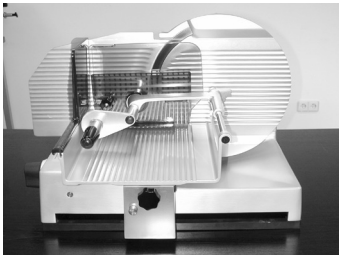
4.1. Avant la mise en marche

- Contrôlez les dispositifs de sécurité (paragraphe 1.9)

F

- Nettoyez la machine à fond (chapitre 6)

4.1.1. Version A2707 / A3007 avec chariot standard

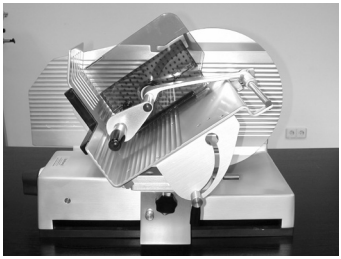


4.1.2. Version A2707 VS / A3007 VS avec chariot Vario-Slice

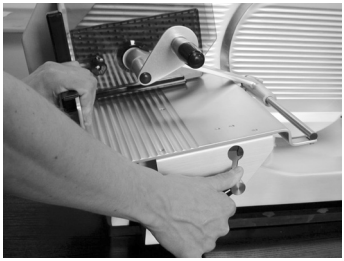
4.1.2.1. Utilisation du chariot Vario-Slice

Le chariot Vario-Slice permet de trancher, en position basculée, des produits ronds de petit calibre, sans barre de retenue pour charcuterie.

4.1.2.2. Basculement du chariot en « position en V »



- Mettez la machine hors tension.
- Saisissez le chariot de la main gauche, par la poignée coudée noire de telle façon que le pouce soit placé sur la courbure inférieure du chariot.
- Tirez le levier noir situé sur le côté droit en direction de l'utilisateur pour faire s'enclencher le chariot.

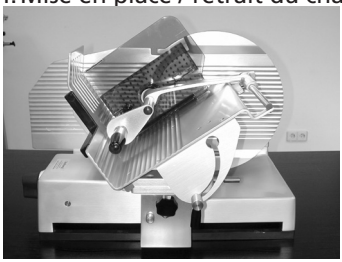


- Lâchez le levier lors du basculement ; une protection latérale empêche un contact involontaire sous le chariot.
- Procédez, de la main gauche, au basculement du chariot en « position en V » jusqu'à ce que le chariot s'enclenche avec bruit.
- Vous pouvez alors trancher le produit de la même façon qu'en position normale (chapitre 4)

4.1.2.3. Basculement du chariot en position normale

- Le basculement du chariot dans la position normale s'effectue de la manière inverse.
- Mettez la machine hors tension.
- Saisissez le chariot de la main gauche, par la poignée coudée noire de telle façon que le pouce soit placé sur la courbure inférieure du chariot.
- Tirez le levier noir situé sur le côté droit en direction de l'utilisateur pour dégager le chariot.
- Lâchez le chariot lors du basculement.
- Procédez, de la main gauche, au basculement du chariot en position normale jusqu'à ce que le chariot s'enclenche avec bruit.

4.1.2.4. Mise en place / retrait du chariot

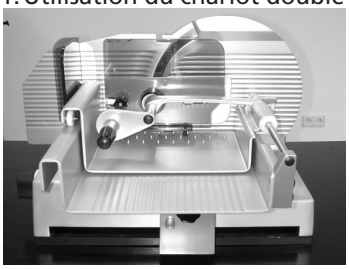


Le chariot est mis en place et retiré dans la position basculée, il est ainsi plus facile à nettoyer.

La mise en place et le retrait du chariot sont décrits dans le chapitre 5.

4.1.3. Version A3307 DS avec chariot double

4.1.3.1. Utilisation du chariot double



Le chariot double permet de fixer de façon sûre la roulade de viande et de la trancher. Il comprend le chariot et un support supplémentaire avec plateau denté qui peut être déplacé avec le bras-support pour restes en direction de l'axe de la lame. Le support supplémentaire peut être facilement retiré pour le tranchage d'autres produits ou pour le nettoyage. Le processus de découpe est décrit au chapitre 4.2.

4.1.3.2. Mise en place / retrait du chariot

Le support supplémentaire du chariot double peut être retiré de la façon suivante :

- Rabattez le bras-support pour restes vers le haut.
- Saisissez le support au niveau des bords repliés, avec les deux mains placées en dehors, et retirez-le en le soulevant avec précaution.

Pour le remettre en place, procédez de façon inverse

- Rabattez le bras-support pour restes vers le haut, si besoin.
- Placez le support sur le chariot de telle façon que le plateau denté se trouve côté lame et appuyez le bord replié sur le manchon en plastique de la barre-support pour restes.

La mise en place et le retrait du véritable chariot sont décrits dans le chapitre 5.

4.2. Tranchage

Danger !

Couteau rotatif! Peut couper vos doigts. N'approchez pas votre main du couteau en rotation! Tirez le chariot complètement vers l'arrière.

- Enlevez le pousse-talon
- Placez la denrée à trancher contre le dossier du chariot
- Posez le pousse-talon au-dessus de la denrée

- Appuyez sur le bouton vert de mise en marche. La machine tourne.
- Enlevez le pousse-talon
- Pour trancher, faites glisser le chariot d'avant en arrière et vice-versa.

4.3. Trancher des restes (talon)

- Appuyez sur le bouton vert de mise en marche. La machine tourne.
- Pour trancher, faites glisser le chariot d'avant en arrière et vice-versa.
- Pressez le talon contre la plaque de butée avec le pousse-talon.

4.4. Eteindre la machine

- Appuyez sur le bouton rouge (Arrêt).
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0. Ainsi la lame du couteau est recouverte.

5. Nettoyage

La machine doit être nettoyée à fond au moins une fois par jour.

Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les doigts. Eteindre la machine avant de la nettoyer. Retirer la fiche secteur. Lors des travaux de nettoyage du couteau, porter des gants de protection avec protection du pouls.

Important !

Lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué (voir 12). N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Utilisez exclusivement les produits de nettoyage et d'hygiène usuels.

Après le nettoyage, neutralisez les produits de nettoyage et d'hygiène aggressifs. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.

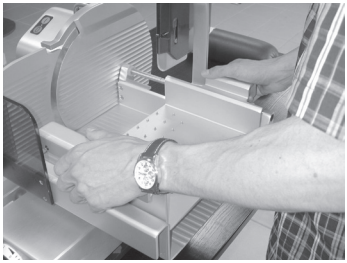
La non-observation des impératifs ci-dessus exclut toute garantie de notre part.

5.1. Mesures préliminaires au nettoyage

- Appuyez sur le bouton rouge (Arrêt).
- Retirez la fiche secteur de la prise murale.
- Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0. Ainsi le tranchant du couteau est recouvert.

F

5.2. Retrait du chariot



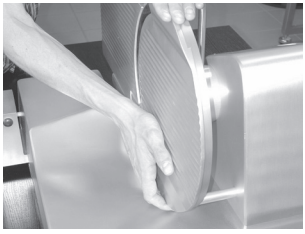
- Tirez le chariot complètement vers l'arrière.
- Desserrez la vis moletée du pied du chariot.
- Extrayez le chariot de son pied en le tirant vers le haut des deux mains de telle façon que le chariot ne se coince pas.

i Important!

Le chariot peut être uniquement basculé si le bouton de réglage de l'épaisseur a été tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, au-delà du 0.

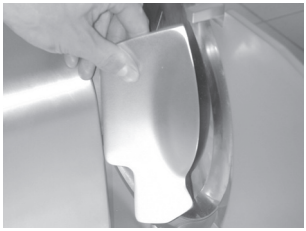
5.3. Démontage de la plaque de protection du couteau

- Portez des gants de protection pour éviter toute coupure.
- Desserrez la vis moletée du corps du moteur. Appuyez, pour cela, la plaque de recouvrement de la lame légèrement contre la lame.
- Retirez la plaque de recouvrement de la lame en tenant le haut et le bas des deux mains et en la tirant loin de la lame.



5.4. Retrait du racleur de la lame

Enlevez le racleur de la lame en le tirant vers le haut. (glissière en queue d'aronde)



5.5. Démontage de la plaque du pousse-talon

i Important!

Pour des raisons de sécurité, vous ne devez enlever la plaque du pousse-talon que si le chariot a été enlevé.

- Rabattez le support pour restes vers le haut
- Desserrez la vis moletée du plateau-support pour restes

- Retirez le plateau-support pour restes

5.6. Nettoyage de la machine

Nettoyer les pièces amovibles et non amovibles selon le plan d'entretien.

⚠ Attention !

Risque de blessure! Porter des gants de protection!

i Important !

Ne pas poser les pièces les unes sur les autres. Risque de détérioration.

Nettoyez les deux faces du couteau avec précaution au moyen d'un torchon en lin. Puis nettoyez toutes les surfaces de la machine.

5.7. Assemblage

- Mettez en place la plaque de recouvrement de la lame et vissez la vis moletée du corps du moteur dans la plaque de recouvrement de la lame.
- Placez le plateau-support pour restes dans le support pour restes.
- Mettez le chariot dans son pied.

- Pressez fortement le chariot vers le bas, des deux mains.
- Serrez à fond la vis moletée sur le pied du chariot.
- Mettez en place le racleur de la lame dans la glissière en queue d'aronde et pressez-le vers le bas avec précaution

6. Entretien

6.1. Graissage / Huilage

⚠Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les doigts.

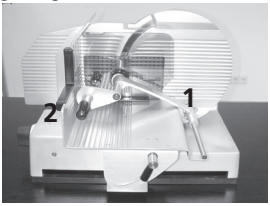
Eteindre la machine avant l'entretien.

i Important !

Pour le graissage utilisez uniquement les huiles que nous avons sélectionnées.#

Chaque mois, mettez quelques gouttes d'huile sur:

- l'axe du pousse-talon (1)
- l'axe de guidage du chariot (2)



7. Affûtage du couteau

7.1. Description de l'affûteur

1. Meule d'affûtage
2. Meule de polissage
3. Came de butée
4. Vis moletée
5. Bouton de réglage
6. Position de polissage
7. Position d'affûtage

⚠Attention !

Couteau rotatif! Peut couper les doigts.

Affûter le couteau uniquement avec le dispositif d'affûtage incorporé à la machine.

Le couteau ne doit être affûté que par du personnel qualifié et formé pour ce travail.

7.2. Mesure préliminaires

- Nettoyez la machine et le couteau à fond (chap. 5)

7.3. Mise en place de l'affûteur

- Réglez la butée sur la plus grande épaisseur de coupe.
- Déplacez le chariot en position intermédiaire
- Réglez l'affûteur en position -0- à l'aide du bouton de réglage.
- Placez l'affûteur sur la butée et repoussez-le vers la lame jusqu'à ce que la came de butée del'affûteur soit contre l'anneau de la lame.
- Fixez l'affûteur à l'aide de la molette de la butée.

7.4. Affûtage de la lame

- Mettez la machine sous tension à l'aide de l'interrupteur Marche.
- Tournez le bouton de réglage sur la position affûtage -1-. Le processus d'affûtage commence. La durée d'affûtage dépend de l'état de la lame.

7.5. Vérification de l'arête

- Affûtez jusqu'à ce qu'une légère arête se forme.
- Mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur rouge Arrêt.
- Retirez l'affûteur. Poussez lentement un crayon à papier aiguisé de la plaque de recouvrement de la lame vers le tranchant.
- Sentez-vous une résistance au niveau du tranchant de la lame ? C'est l'arête formée par l'affûtage.
- Si aucune arête ne s'est encore formée, continuez à affûter un peu et vérifiez à nouveau.

7.6. Retrait de la lame

Lorsqu'une arête s'est formée sur le tranchant de la lame, tournez le bouton de réglage sur la position de retrait (2).

Faites fonctionner la machine pendant plusieurs tours jusqu'à ce que l'arête ait disparu.

Après le retrait de la lame, mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur rouge Arrêt.

7.7. Retrait de l'affûteur

- Tournez le bouton de réglage de l'affûteur sur la position (0).
- Desserrez la vis moletée de l'affûteur et enlevez-le en le soulevant avec précaution.
- Refermez complètement la butée.
- Débarrassez la machine et la lame de la poussière formée lors de l'affûtage. (chap. 5)

7.8. Remplacement de la lame

⚠ Attention !

Lame aiguisée ! Peut causer de graves coupures même à l'arrêt. La lame ne doit être remplacée que par du personnel formé.

i Important :

F

la lame doit être remplacée : - lorsque l'écart entre le tranchant de la lame et le bague de protection de la lame dépasse 6 mm.

8. Elimination des problèmes

Problème	Origine du problème	Solution
Le chariot ne glisse pas	L'axe de guidage est grippès	Huiler l'axe de guidage (chap. 6)
Le pousson ne glisse pas	L'axe de guidage du pousse-talon est grippé	Huiler l'axe du poussetalon (chap. 6)
Le chariot ne peut être basculé	La sécurité du chariot est bloquée	Fermer entiérement la butée
La coupe est mauvaise	Le tranchant du couteau n'est plus suffisant	Affûter le couteau
Le résultat de l'affûtage	Les meules sont engraissées	Remplacer les meules
Le couteau ne peut être affûté	Le couteau est usé lau-delà des 6 mm	Remplacer le couteau autorisés

9. Pièces de rechange

i Important !

N'utilisez que des pièces originales Hofmann.

Pour commander des pièces de rechange, donnez-nous s.v.p. les indications suivantes:

Numéro de la machine / Année de construction / Type / Tension secteur / Description de la pièce

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN®

Trancheur à jambon électrique

N° de la machine:

Garantie:

Date:

Vendeur:

Garantie de fabrication

En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité.
Nous vous remercions de votre achat. Ce produit est garanti contre les vices dûs a un défaut de fabrication ou de materiau pour une periode de 12 mois à compter de la date d'achat.
La garantie ne couvre pas les dommages causés par une manipulation incorrecte, k'usure due à un usage normal et les defauts ayant une influence minime sur la fonction ou la valeur de l'appareil.

Walter Hofmann AG, Maschinen & Waagen, Industriestrasse 30, CH-4912 Aarwangen
Tel.: +41 (0) 62 923 13 13, Fax.: +41 (0) 62 922 21 22, Email: info@hofmann-ag.ch, Internet: www.hofmann-ag.ch

CE Declaration de conformite CE

Walter Hofmann AG - Industriestrasse 30 - CH-4912 Aarwangen

F

Nous déclarons, par la présente, que le modèle de la machine désignée ci- dessous

Trancheur à jambon

du type

A 2707, A 2707 VS, A 3007, A 3007 VS, A 3007 DS, A 3307,

A 3307 DS

dans le modèle que nous avons livré, est conforme aux dispositions des directives CE suivantes ::

Directive CE relative aux machines	2006/42/EG
Directive CE- EMV	2004/108/EG
Directive CE basse tension	2006/95/EG

Normes harmonisées et spécifications techniques utilisées :

EN 1974
EN 60204-1

Nom du mandataire du document : Andreas Hofmann
Adresse du mandataire du document : Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen

En cas de modification sur la machine n'ayant pas fait l'objet d'une concertation avec Walter Hofmann AG, la déclaration perd sa validité.

Aarwangen, le11/12/2009

Andreas Hofmann
Gèrant

Plan d`entretien			Se conformer aux instructons d`utilisation	
Opérations	**Produits de nettoyage**	**Méthode**	**Outils de nettoyage**	**Remarques**
Mesures prékunubaures		Fermer le bouton de l'épaisseur de coupe. Retirer la fiche secteur.		
Démontage des pièces amovibles		Conformément aux instructions d'utilisation		
Nettoyage préliminaire	Manuellement	Enlever les restes de produits	Grattoir en plastique Spatule en plastique coupe, également sur	Commencer directement après les pièces amovibles.
Nettoyage	P3 topax 56 Dissolvant des graisses RAN Pril antibactériel	Après avoir rincer à l'eau chaude (max.40 C°), laisser agir 20 mn env.	Brosse, Bac Chiffon de nettoyage Pulvérisateur manuel	Toutes les pièces démontées et fixes
Désinfection Mesure supplémentaire	P3 alcodes	Pulvériser manuellement	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel	Mesure de protection complémentaire pulvériser à env. 30 cm
Rincage	Eau potable	Temp. max. 40°C	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel Nettoyage au jet	Tout le reste de la machine, pièces démontées
Contrôle		Visuel quant à la propreté		
Séchage		Frotter à sec ou laisser sécher à l'air libre	Chiffon à jeter	Machine, pièces démontées
Entretien	Huiles pour le domaine de l'alimentaire avec autorisation H1, par ex. l'huile d'entretien Henkel P3	Appliquer ou pulvériser	Chiffon à jeter Pulvérisateur manuel	Rincer les pièces entrant en contact avec les produits à trancher avant de commencer le travail
Montage		Dans l'ordre inverse des opérations de démontage (voir instructions d'utilisation)		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées.
Mesures de précaution		Recouvrir la machine si l'environnement est nettoyé avec des appareils à haute pression.		

Ces indications s'appliquent au travail en une équipe.
Il est impératif de tenir compte des fiches techniques produits et sécurité jointes aux produits de nettoyage et de désinfection.

1. P3 topax 56 (acide de phosphate) Fabricant: Henkel, Düsseldorf, Germany

Dosage : solution à 3% !!! Important !!! Respecter le dosage !
Par ex. 20 litres = 300 ml P3 topax 56 (selon les indications du fabricant: à 45 C°)

Dissolvant des graisses antibactérien RAN

Dosage: 25 ml pour 20 litres
Temps d'action: env. 20 mn.
Rincer à l'eau claire à une température d'env. 40 C°.

2. Rem.2 Désinfectant P3 alcodes, Fabricant: Henkel, Düsseldorf, Germany

Utilisation: Pulvériser sans diluer sur les surfaces à nettoyer et essuyer avec un chiffon humide.
Action immédiate: Aucun

L'utilisation de produits de nettoyage non autorisés par le fabricant entraîne l'extinction de toute garantie.
Ne jamais nettoyer les pièces amovibles dans une machine à laver la vaiselle

Prendre les mesures de prècaution nécessaires pour éviter toute détérioration de l'environnement de la machine.

La machine doit être nettoyée à fond au moins une fois par jour.

⚠ Attention !
Couteau rotatif! Peut couper les doigts. Eteindre la machine avant de la nettoyer. Retirer la fiche secteur. Lors des travaux de nettoyage du couteau, porter des gants de protection avec protection du pouls.

i Important !
Lors du nettoyage respectez l'ordre des opérations indiqué (voir 12). N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer la machine. Celles-ci rayent les surfaces métalliques et une hygiène suffisante n'est plus assurée. Utilisez exclusivement les produits de nettoyage et d'hygiène usuels.
Après le nettoyage, neutralisez les produits de nettoyage et d'hygiène aggressifs. Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.
La non-observation des impératifs ci-dessus exclut toute garantie de notre part.

Art-Nr. 144669 / 03

Walter Hofmann AG
Technische Änderungen vorbehalten